

#1

COLLECTION
2022

SECRETS PARTAGÉS !

De l'indispensable
poêle au précieux
couteau, en passant
par l'incontournable
mandoline et
l'irremplaçable robot,
suivez le guide !

L'INDISPENSABLE



"Se laisser porter par le vent des hasards!"

En cuisine, j'aime interpellier, créer la surprise, et me laisser porter par le vent des hasards. Je pratique une cuisine à la fois très épurée et très incisive dans les goûts, avec des saveurs marquées. L'idée, c'est de surprendre les convives, de les emmener ailleurs. Mais j'aime aussi proposer des grands classiques, retravaillés de façon méticuleuse. Avec une attention, une vraie envie de faire plaisir, dans l'assiette comme dans le service. Pour moi, l'ustensile est essentiel. C'est lui qui prolonge l'intention du cuisinier et qui permet le geste juste. J'ai à cœur de travailler avec des ustensiles qui ont une histoire, qui durent dans le temps, et derrière lesquels il y a des hommes et des savoir-faire. Et dans la sélection proposée au fil de ces pages, j'apprécie particulièrement la gamme de produits adaptés aux chefs et donc forcément aux amateurs passionnés.

AU MENU

DU JOUR !

ENTRÉE

Pour cette saison, c'est le chef Richard CORNET que nous avons le plaisir d'inviter. Un chef plein de talent, inspiré et inspirant, qui a à cœur de valoriser les petits producteurs et de ne mettre à sa carte que des produits de saison. Passionné par la rencontre, il a accepté de partager au fil des pages de ce catalogue, une sélection d'ustensiles aussi incontournables qu'indispensables, et qui incarnent les valeurs d'authenticité et de savoir-faire qu'il cultive dans sa cuisine. Sans oublier les quelques secrets de chef qu'il a accepté de nous confier, et qui sont autant de marques de sa cuisine délicate et inventive.

DESSERTS



Au fil des pages de ce catalogue, découvrez toutes les astuces et les conseils de Richard Cornet pour cuisiner comme un chef, dans une démarche responsable qui respecte le produit et le producteur, tout en préservant la planète !



PLATS

LA CUISSON



P. 4

LA COUTELLERIE



P. 20

LA PRÉPARATION



P. 26

NOMADE

CONSERVATION



P. 32

LA PÂTISSERIE



P. 36

THÉ CAFÉ



P. 42

ENTRETIEN

DROGUERIE



P. 46

LA CUISSON



Pour moi, la cuisson, c'est avant tout le respect de la vie. La bonne cuisson, c'est celle qui ne dénature pas le produit, qui le respecte et en restitue la qualité et les saveurs. En utilisant le bon matériel, c'est aussi à l'éleveur, au pêcheur, au maraîcher et même au fabricant qu'on rend hommage.



PARTAGEONS

NOS SECRETS !

*Quelles poêles pour
quelles cuissons ?*

C'est la reine de la cuisine, l'indispensable et incontournable poêle. Souvent le premier ustensile dont on s'équipe sans trop savoir...ni comment la choisir, ni comment s'en servir ! Parce que sous ses airs de bonne à tout faire, la poêle cache bien son jeu. Bien plus technique qu'on ne le pense, elle mérite vraiment qu'on s'intéresse à elle !

À SAVOIR

Bien vérifier les pictogrammes sur le descriptif ou l'emballage qui indiquent les sources de cuisson compatibles.



CUISSON DOUCE

POÊLE EN CÉRAMIQUE

Œufs, poissons, légumes.

- + Revêtement sans Téflon.
- Sensible aux chocs et aux rayures.



CUISSON DOUCE

POÊLE EN GRANITIUM

Œufs, poissons, légumes.

- + Légère et polyvalente.
- Durée de vie, sensible à la surchauffe.



SAISIR / GRILLER

POÊLE EN INOX

Viandes, crustacés, légumes.

- + Robuste, durable et saine.
- Nécessite une bonne maîtrise des températures.



SAISIR / GRILLER

POÊLE EN TOLE D'ACIER

Viandes, crustacés, légumes.

- + Robuste, recyclable et saine.
- Culottage avant la première utilisation, ne passe pas au lave-vaisselle.



CUISSON DOUCE

POÊLE EN FONTE D'ALUMINIUM

Œufs, poissons, légumes.

- + Résistance à la corrosion et polyvalente.
- Durée de vie, sensible à la surchauffe.



CUISSON DOUCE

POÊLE À CRÊPES

Crêpes, blinis, œufs.

- + Bords bas pour faciliter le service et le retournement des crêpes.
- Sensible à la surchauffe.



6.

LA CUISSON

SECRETS
DE CHEFS

Pour préserver les qualités d'une poêle antiadhésive et augmenter la durée de vie du revêtement, il est important de ne pas l'utiliser à trop haute température. Pour des cuissons à température élevée, il est préférable d'utiliser une poêle en acier.

Richard Cornet

La poignée amovible se clipse et se verrouille instantanément.

Température répartie uniformément sur le fond.

129[€]₉₀

La poêle Mutine 24 cm

COLLECTION CASTEL'PRO

CRISTEL

Matériau 5 couches base inox-alu-inox particulièrement performant, distribuant la chaleur sur toute la surface. Bords verseurs. Poignée en fonte d'inox rivetée. Intérieur gradué.



CASSEROLE
89[€]_{la 16 cm}



POÊLE
100[€]_{la 20 cm}

FAITOUT
145[€]_{la 20 cm}

MARMITE PRIM'APPETY
DE BUYER

Diam. 24 cm. Cont. 16 L. Acier inoxydable, compatible tous feux + induction. Couverture vendu séparément.

65[€]₉₀ la marmite

15[€] le couvercle

COLLECTION ACIER INOXYDABLE

CHEFS&CO

Fabriquée en acier inoxydable, cette collection de casseroles et poêles possède un fond thermoradiant capsule qui permet de distribuer la chaleur rapidement pour un meilleur contrôle de la cuisson, notamment pour griller ou rôtir les viandes. Poignée avec insert silicone pour une meilleure préhension. Compatible tous feux + induction.



À partir de
32[€]₉₀ la 12 cm
139[€] la série de 3

CASSEROLE

Existe en 12 et 14 cm et en série de 3 casseroles 16, 18 et 20 cm.

POÊLE

Existe en diam. 20, 24 et 28 cm.



À partir de
49[€]₉₀ la 20 cm

COUVERCLE UNIVERSEL
KELA

Chaque couvercle s'adapte à différents diamètres de poêles ou casseroles ! À partir de

15[€]₉₀ le 16-20 cm

COUVERCLE PLATINE
CRISTEL

Couvercle bombé en verre trempé cerclé inox. À partir de

26[€]₉₀ le 14 cm

COUVERCLE ANTI-PROJECTION RÉTRACTABLE
IPAC

Ajustable de 12 à 32 cm. Acier inoxydable. Compatible lave-vaisselle. Existe aussi en version ajourée.

29[€]₉₀

POÊLE MINERAL B BOIS
DE BUYER

Corps en tôle d'acier et manche bois. Écologique, recyclable et durable. Finition protectrice à base de cire d'abeille qui favorise le culottage et améliore l'antiadhérence. Compatible tous feux + induction. Garantie 1 an. Existe jusqu'en 32 cm. À partir de

45[€]₉₀ la 20 cm



7.

COLLECTION

CASTELINE

CRISTEL



Réalisée en trilaminé (inox / aluminium / inox) + fond capsulé. La température est répartie sur toute la surface du fond et des parois pour une cuisson douce, savoureuse et homogène. Compatible tous feux + induction. Poignée amovible vendue séparément. Garantie à vie.



SÉRIE DE 3 CASSEROLES

Diam. 16, 18 et 20 cm + poignée Zénith.

359[€]₉₀



POÊLE INOX
129[€]₉₀
la 20 cm



SAUTEUSE
179[€]₉₀
la 24 cm



COLLECTION AFFINITY

DE BUYER



SÉRIE DE 3 CASSEROLES

299[€]₉₀



SAUTEUSE BOMBÉE
132[€]₉₀ la 20 cm



POÊLE
105[€]₅₀ la 20 cm



COLLECTION MUTINE

CRISTEL



Fond thermodiffuseur triple épaisseur pour une cuisson optimale des aliments tout en préservant leurs qualités nutritionnelles. Acier inoxydable. Compatible tous feux + induction. Se nettoie au lave-vaisselle. Garantie à vie.

229[€]₉₀



SÉRIE DE 3 CASSEROLES

Diam. 16, 18 et 20 cm + poignée Mutine.

SAUTEUSE
144[€]₉₀
la 24 cm



ANSE ET POIGNÉE

Compatible avec tous les modèles Cristel. Bakélite et acier inoxydable. Garantie à vie. Existe en différents coloris.



À partir de
14[€]₉₀ la anse
19[€]₉₀ la poignée



8.

LA CUISSON



COLLECTION USTENSILES CHEFS&CO

Manche acier inoxydable
et corps nylon.
Résiste jusqu'à 210°C.
À partir de

**14€
90**

l'ustensile



PINCE MULTIFONCTIONS MASTRAD

Acier inoxydable et extrémités en silicone.

**21€
50**



PROTÈGE-POÊLES CHEFS&CO

Pour protéger les poêles et
les moules antiadhérents.
Feutrine. Vendu par 3.

**9€
50**



POÊLE DIAMOND LITE WOLL

Fonte d'aluminium, revêtement antiadhérent 5 couches résistant
à l'abrasion, aux chocs thermiques et aux rayures. Compatible
tous feux + induction et four sans la poignée jusqu'à 250°C.
Garantie sans PFOA. Fabrication allemande.

**89€
90**

la poêle 20 cm



POÊLE CASTEL'PRO REVÊTUE CRISTEL

Matériau 5 couches superposées inox/3 alu/antiadhérent
particulièrement performant, distribuant la chaleur sur
toute la surface. Bords verseurs, poignée en fonte d'inox
rivetée. Intérieur gradué.

**129€
90**

la 20 cm

COLLECTION

ALUMINIUM FORGÉ

CHEFS&CO

Fabriquée en aluminium forgé,
parfaite répartition de la chaleur
pour une cuisson à la fois
homogène et économe en énergie.
Poignée avec insert silicone
pour une meilleure préhension.
Revêtement antiadhérent renforcé
sans PFOA. Compatible tous feux
+ induction. Couvercle en verre
pour la sauteuse. Garantie 3 ans.



POÊLE

À partir de

**49€
90**

la 20 cm



SAUTEUSE + COUVERCLE

À partir de

**94€
90**

la 24 cm

COLLECTION

MUTINE

CRISTEL



Fond thermodiffuseur triple épaisseur pour une cuisson optimale des aliments tout en
préservant leurs qualités nutritionnelles. Revêtement antiadhérent sans PFOA ni PFOS.
Compatible tous feux + induction. Se nettoie au lave-vaisselle. Garantie à vie.

POÊLE

**129€
90**

la 20 cm



SAUTEUSE

**164€
90**

la 24 cm

COLLECTION

CASTELINE

CRISTEL



Réalisée en trilaminé (inox/aluminium/inox) + Fond thermodiffuseur. Revêtement antiadhérent
sans PFOA ni PFOS. La chaleur est répartie de manière uniforme sur l'ensemble de la surface du
produit, pour une cuisson douce, homogène et respectueuse des aliments. Compatible tous feux +
induction. Passe au lave-vaisselle. Garantie à vie.

POÊLE

**159€
90**

la 20 cm



SAUTEUSE

**199€
90**

la 24 cm

POÊLE BARCELONA PRO GREENPAN

Corps en aluminium forgé anodisé, revêtement antiadhésif
en céramique Thermolon Infinity renforcé
avec des diamants et poignée inox rivetée.
Compatible tous feux + induction.
Garantie 2 ans.

**29€
90**

la poêle à œuf 14 cm

**74€
90**

la poêle 20 cm



POÊLE SALINA

BALLARINI

Revêtement antiadhérent breveté granitium®
ti-x renforcé en particules minérales sans PFOA.
Manche ergonomique en acier inoxydable.
Compatible tous feux + induction et four
jusqu'à 250°C. Fabrication italienne.
À partir de

**69€
95**

la 20 cm

COLLECTION CHOC B BOIS

DE BUYER



1 POÊLE



SAUTEUSE

**96€
50**

la sauteuse 24 cm

COLLECTION

CASTEL'PRO ULTRALU®

CRISTEL

SAUTEUSE

**119€
90**

la 24 cm

POÊLE

**59€
90**

la 20 cm



Queue feuillard
habillée de bois de hêtre
certifié PEFC.

1

**68€
90**

La poêle
Choc B Bois
20 cm

Corps en aluminium forgé
4 mm indéformable.

.9

LA CUISSON



Pratique, la grille permet
de sortir facilement
les volailles

2

12⁹⁰€

la grille pour roaster

À partir de

1 39⁹⁰€Le roaster
33 x 20 cm

Cocotte roaster légère
grâce à son corps en acier.

COLLECTION GRANITEWARE

Acier carbone + revêtement céramique antiadhérent sans PTFE ni PFOA.
Compatible tous feux + induction. Fabrication mexicaine.

1

ROASTER

Existe en 3 tailles.

2

GRILLE MÉTAL POUR ROASTER

LIVRE ROASTER

35 recettes dont 14 végétariennes.
85 pages.

6⁹⁰€

PLAT RECTANGLE

Set 3 pièces. 40 x 25 x 5 cm.

39⁹⁰€THERMOSONDE MINUTEUR
CHEFS&CO

Piquer la sonde dans l'aliment pour suivre en continu la cuisson
sur le thermomètre. Mesure la température de -20 à +250°C.
Fonction minuteur jusqu'à 99 min et 59 sec. Pile incluse.

21⁹⁰€

dont 0,02€ d'éco-participation

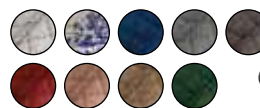
PLAT À FOUR
STEELPAN

Acier inoxydable. Anses pliantes. Fond en nid d'abeille
pour une antiadhérence sans revêtement.
Existe en 25, 30, 35 et 40 cm.
Fabrication italienne.

À partir de

29⁹⁰€

le 25 x 19 cm

L'INCROYABLE COCOTTE
COOKUT

Personnalisez votre cocotte !

Choisissez la couleur, la taille, la poignée et les maniques !

Fonte d'aluminium et revêtement céramique.

124⁹⁰€

la 24 cm

159⁹⁰€

la 28 cm

COCOTTES
FONTE
STAUB

Les picots* sous le couvercle créent un effet de pluie permettant
une humidification continue des aliments pendant la cuisson.
L'intérieur émaillé permet d'obtenir une meilleure résistance aux
chocs thermiques et aux rayures, et facilite l'entretien. Il possède
les propriétés idéales pour saisir, rôtir et caraméliser les aliments.
Compatible tous feux + induction. Résiste jusqu'à 250°C. Existe en
ronde de 14 à 34 cm et en ovale de 15 à 41 cm. Garantie à vie.

169⁹⁰€

la ronde de 24 cm

209⁹⁰€

l'ovale de 31 cm



COLLECTION CÉRAMIQUE

PEUGEOT

Idéal pour une cuisson au four saine et savoureuse.
Conserve la chaleur 30 min après la sortie du four.
Résiste de -25°C à 250°C. Compatible lave-vaisselle.
Existe en différentes formes et coloris.

TOURTIÈRE

32⁹⁰€

la 28 cm



PLAT CARRÉ

À partir de

23⁹⁰€

le 21 cm

PLAT RECTANGLE

À partir de

25⁹⁰€

le 25 cm

COLLECTION PORCELAINE

PILLIVUYT

Résistance aux chocs thermiques de -30°C à +350°C.
Les plats passent directement du congélateur au four
traditionnel ou micro-ondes. Porcelaine non poreuse
et anti-rayures. Se nettoie au lave-vaisselle.

MOULE
À SOUFFLÉ

À partir de

29⁹⁵€

le diam. 18,5 cm

RAMEQUIN

À partir de

4⁹⁵€

le diam. 7 cm

SAUCIÈRE
GRAS ET
MAIGRE24⁹⁵€

PLAT CARRÉ

À partir de

19⁹⁵€

le 17,5 x 17,5 cm

PLAT RECTANGLE

À partir de

37⁹⁵€

le 32 x 17 cm

TAJINE DELIGHT
EMILE HENRY

100% céramique pour une cuisson douce et homogène et
un maintien au chaud 30 min hors du feu. Larges poignées
et bouton sur le couvercle pour une bonne préhension.
Compatible tous feux + induction. Cont. 4 L. Garantie 5 ans.

189⁹⁰€CHEESE BAKER
EMILE HENRY

100% céramique.
Résiste jusqu'à 270°C.
Compatible four,
micro-ondes
et lave-vaisselle.

42⁹⁰€COUPE-FRITES
CHEFS&CO

Permet de couper
facilement les pommes
de terre pour réaliser
des frites maison. 2 épaisseurs
au choix : 8 et 10 mm. Acier inoxydable.

32⁹⁰€FRITEUSE DUO FIL
FRIFRI

Permet de réaliser 1 kg de
frites et aussi beignets,
tempuras ou pommes
soufflées ! Cuve en acier
inoxydable, filtre anti-
graisse et anti-odeur au
charbon actif. Cont. 3,5 L.
Fabrication belge,
garantie 10 ans.

109⁹⁰€dont 0,30€
d'éco-participationWOK DIAMOND LITE
WOLL

Fonte d'aluminium, revêtement antiadhérent 5 couches
résistant à l'abrasion, aux chocs thermiques et aux rayures.
Compatible tous feux + induction et four sans la poignée
jusqu'à 250°C. Garantie sans PFOA. Fabrication allemande.

109⁹⁰€

le 26 cm

WOK

Fond plat et manche
en bois. Diam. 30 cm.
Garantie 2 ans. Existe
en acier carbone à culotter
avant utilisation ou avec
un revêtement antiadhérent
pour une utilisation immédiate.
Compatible tous feux + induction.
Nettoyage à la main.

39⁹⁰€WOK CASTEL'PRO
CRISTEL

Matériau 5 couches base inox-alu-inox particulièrement
performant, distribuant la chaleur sur toute la surface.
Bords verseurs. Poignée en fonte d'inox rivetée.
Intérieur gradué.

105⁹⁰€

le 20 cm

LA CUISSON


CUIT-VAPEUR
CRISTEL

Verre + bouton inox sur le couvercle. Existe aussi en 24 cm.

49€⁹⁰ le 20 cm


CUIT-VAPEUR MULTIFONCTION
MAGIMIX

Paniers en acier inoxydable satiné : 2 x 5,5 L + un bol de 2 L. Couvercle en verre et métal. Écran digital rétroéclairé. Minuteur + 4 programmes de cuisson de 40°C pour les yaourts, à 100°C pour les viandes et légumes. Idéal pour la cuisson basse température. Vendu avec un livre de 50 recettes. 1900 W. Garantie main-d'œuvre 2 ans et pièces 3 ans.

299€⁹⁰ dont 0,30€ d'éco-participation


AUTOCUISEUR DOMINA
LAGOSTINA

2 programmes de cuisson, système d'ouverture LagoEasy'up. Acier inoxydable, fond Lagofusion® compatible tous feux + induction. Fabrication italienne, garantie 25 ans. Existe en 4 tailles. À partir de

169€ le 3,5 L


PANIER VAPEUR " MARGUERITE "
CHEFS&CO

Pour une cuisson vapeur avec juste un fond d'eau. Tige centrale extensible pour une manipulation aisée. S'adapte sur toutes les casseroles de diam. 14 à 26 cm. Acier inoxydable.

14€⁹⁰


CUIT-VAPEUR
ARTAME

Acier inoxydable + couvercle verre. Compatible tous feux + induction. Possibilité d'ajouter un élément vapeur supplémentaire. Fabrication portugaise. Existe en 20 et 24 cm.

79€⁹⁰ le 20 cm

34€⁹⁰ l'étage supplémentaire


CUISEUR À RIZ
CUISINART

Pour cuire riz et céréales. Permet aussi de cuire à la vapeur et de mijoter. Se compose d'une cuve antiadhérente, d'un panier vapeur et d'un couvercle en verre. Cont. 400 g / 4 à 6 personnes. Vendu avec 1 spatule et 1 verre doseur. Garantie 3 ans.

89€⁹⁰ dont 0,30€ d'éco-participation


BIOME
CRISTEL

Concept unique pour une cuisson saine : 1 ustensile pour 3 types de cuisson : cuisson douce grâce à la casserole Multiply, vapeur en dessous de 95°C ou combiné. Préserve les vitamines, nutriments et sels minéraux des aliments. Le thermomètre permet de contrôler la température. Acier inoxydable + couvercle verre et 2 anses noires. Vendu avec un livre de 30 recettes.

299€⁹⁰ le 20 cm

349€⁹⁰ le 24 cm


MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE
RIVIERA&BAR

Système unique breveté de dateur + fonction ballon pour stocker les aliments fragiles comme les chips. Molette " easy select " pour choisir parmi 5 programmes : sous-vide, soudure, ballon, bocal ou marinade. 4 vitesses d'aspiration + 2 niveaux de scellement.

199€⁹⁰ dont 0,30€ d'éco-participation

14€⁹⁰ les 2 rouleaux


MULTI PASSOIRE VAPEUR
BEKA

Acier inoxydable. S'adapte sur les casseroles de diamètres 16, 18 ou 20 cm.

55€


DÉSHYDRATEUR
WMF

Permet de réaliser des chips saines de fruits et légumes en desséchant les aliments. Vendu avec 2 boîtes de conservation, 1 moule pour barres de céréales + 1 livret recettes.



149€⁹⁰ dont 0,30€ d'éco-participation

Le déshydrateur est parfait pour réaliser des chips de légumes sans huile, et éventuellement sans sel. Les chips de radis, carottes ou betteraves sont délicieuses en accompagnement d'un plat.

Richard Cornet

SECRET

DE FABRICATION

La cuisson basse température sous vide !



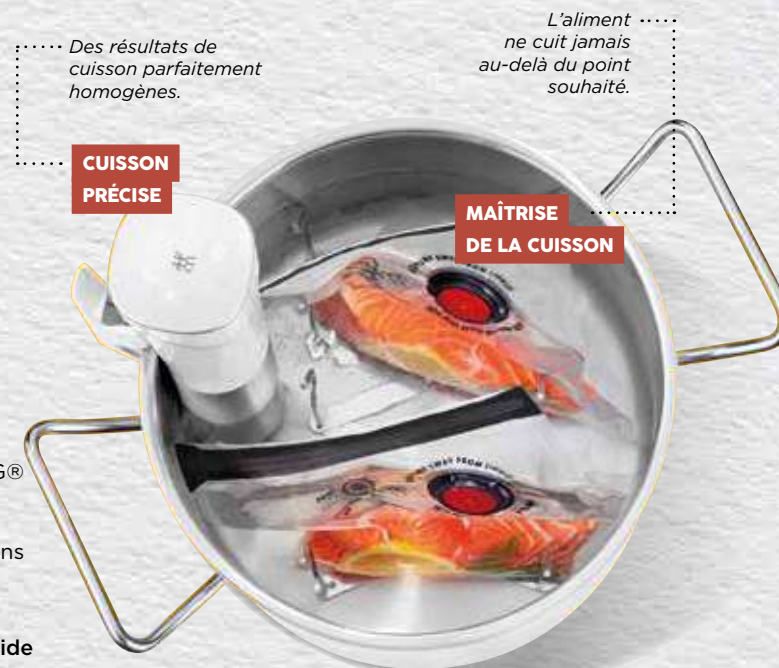
ZWILLING

Des produits innovants, des technologies intelligentes et une qualité convaincante : depuis 1731, ZWILLING fait l'unanimité chez les passionnés de cuisine et allie l'authenticité de son savoir-faire séculaire aux dernières innovations technologiques.

Cuisiner comme un chef n'a jamais été aussi facile grâce au thermoplongeur sous-vide ZWILLING® ENFINIGY, votre meilleur allié pour une cuisson sous vide réussie.

CUISSON PRÉCISE

MAÎTRISE DE LA CUISSON



Des résultats de cuisson parfaitement homogènes.

L'aliment ne cuit jamais au-delà du point souhaité.

Débuter simplement avec la cuisson basse température sous vide :


La préparation

Mettre les aliments sous vide grâce à la pompe ZWILLING® Fresh & Save et éventuellement laisser mariner dans les sacs adaptés.


La cuisson sous vide

Fixer le thermoplongeur à votre faitout, programmer température et temps de cuisson, placer le sac sous vide dans le bain marie à température souhaitée, et laisser le thermoplongeur faire le reste.


La touche finale

Colorer les aliments dans une poêle de chaque côté quelques secondes.


LE SET DE DÉMARRAGE 8 PIÈCES

Composé du thermoplongeur ZWILLING® ENFINIGY, de la pompe sous vide ZWILLING® Fresh & Save, 3 sacs sous vide S et 3 sacs sous vide M réutilisables.

199€


COUVERCLE

Permet d'économiser jusqu'à 50% d'énergie, car le thermoplongeur sera moins sollicité grâce à la concentration de la chaleur.

16€⁹⁵

LA CUISSON



Le couvercle en céramique réfractaire assure un bon taux d'humidité pendant la cuisson.



Ne jetez surtout pas vos parures de pain ! Utilisez-les pour faire du pain perdu, des croutons, ou du pudding.

Richard Cornet

1 **92[€]₉₀**
Le moule à pain

Base profonde pour cuire des pains traditionnels ou à base de farines sans gluten dont la pâte est plus liquide.

COLLECTION

LE PAIN MAISON

EMILE HENRY



Pour réaliser du pain maison comme dans un four à pain traditionnel. 100% céramique, résiste jusqu'à 270°C. Garantie 10 ans.

1 **MOULE À PAIN DE CAMPAGNE**

CLOCHE À PAIN
129[€]₉₀

MOULE À FOCCACIA
79[€]₉₀



CORNE SOUPLE
Plastique alimentaire. Lavable au lave-vaisselle.

1[€]₅₀

GRIGNETTE
Permet d'inciser les pâtons avant de les enfourner.

6[€]₉₀



MOULE À PAIN DE MIE
COBEL

En tôle, son revêtement bi-couche antiadhérent permet un démoulage parfait. Couvercle coulissant. 25 cm.

37[€]₉₀



PLAQUE À BAGUETTES
COBEL

Fond perforé pour une cuisson croustillante. Revêtement bicouche antiadhérent de qualité professionnelle. 38 x 16 cm.

19[€]₉₀



COLLECTION HUILIER

IPAC

BURETTE À HUILE

Pour conserver l'huile d'olive à l'abri de la lumière. Existe en différentes tailles. Acier inoxydable. À partir de

17[€]₉₀ la 250 ml



SPRAY
Verre et inox. 150 ml.

11[€]₉₀

BALLON À VINAIGRE



EMILE HENRY

Céramique et bouchon à clapet en acier inoxydable. Cont 0,4 L.

34[€]₉₀

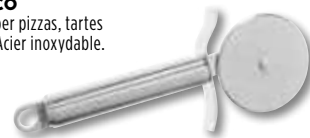


ROULETTE À PIZZA

CHEFS&CO

Pour découper pizzas, tartes et quiches. Acier inoxydable.

16[€]₉₀



COUTEAU À PIZZA

LION SABATIER®

Pour découper facilement les pizzas. Lame microdentelée en acier inoxydable robuste. Manche en polypropylène. L. 23 cm.

5[€]₉₀

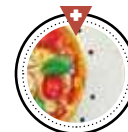


PIERRE À PIZZA

COOKUT

La pierre réfractaire emmagasine la chaleur et permet ensuite de cuire votre pizza en 5 min au four ou au barbecue. Résiste jusqu'à 450°C. Diam. 38 cm.

39[€]₉₀



PLAQUE À PIZZA



COBEL

Revêtement bi-couche de qualité professionnelle. Plaque perforée pour obtenir une pâte croustillante. Existe aussi en 34 cm. À partir de

22[€]₉₀ la 30 cm

COLLECTION MARCATO



MACHINE À PÂTES ATLAS 150

Permet de réaliser différents types de pâtes : tagliatelles, fettuccines et lasagnes. 10 épaisseurs réglables 0,2 à 2 mm. Acier inoxydable. Fabrication italienne.

99[€]₉₀



MACHINE À PÂTES

IMPERIA

Machine à pâtes manuelle dotée d'un laminoir réglable avec 9 positions pour étirer la pâte et des accessoires pour préparer les tagliatelles et les fettuccines. Acier inoxydable. Garantie 5 ans. Fabrication italienne.

72[€]₉₀



MACHINE PÂTES

RIVIERA&BAR

Son système breveté reproduit le pétrissage manuel et permet de minimiser les résidus. Système de ventilation pour un séchage plus rapide et qui évite que les pâtes ne collent entre elles. 4 programmes automatiques : pâtes classiques, sans gluten, aux œufs et à ravioli. Ses 8 moules permettent de réaliser capellini, spaghetti classique, spaghetti épais, linguine, tagliatelle, rigatoni, lasagne et ravioli. Corps en finition inox brossé et bol en Tritan™. Capacité d'environ 800 g de pâtes fraîches. 220 W. 39 x 23 x H. 35,5 cm.

299[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation

MOTEUR PASTA DRIVE

Transforme votre machine manuelle en machine électrique. S'adapte sur les modèles Atlas 150.

109[€]₉₀



SET À GNOCCHI

Plateau en bois strié. Vendu avec un plateau 29 x 9 cm, un rouleau, deux emporte-pièces, un tablier et un livre recettes.

44[€]₉₀

SÉCHOIR À PÂTES

16 bras articulables et rétractables. Polycarbonate.

39[€]₉₀



PLAQUE À RAVIOLI

Plaque aluminium + poussoir à foncer en ABS. Existe en 2 tailles.

22[€]₉₀



ROULEAU

L.TELLIER

Permet le travail de la pâte sur une large surface grâce à l'absence de poignée. Bois de hêtre. L. 43 cm.

12[€]₉₀



PLAQUE EN MARBRE

46 x 30 x 1,2 cm.

44[€]₉₀

L'ASSAISONNEMENT

MOULIN TIDORE
PEUGEOT

La lame permet de râper finement les noix de muscade. Mécanisme garanti à vie.

39[€]₉₀MOULIN À POIVRE
ROELLINGER
PEUGEOT

Véritable invitation au voyage des sens, le moulin d'Olivier Roellinger s'inspire de l'historique moulin en bois de Peugeot. Convient pour tous types de poivre. Mécanisme garanti à vie.

74[€]₉₀MOULIN ÉLECTRIQUE
ELIS SENSE
PEUGEOT

Moulin électrique à sel ou à poivre. Déclenchement tactile, éclairage par LED pour un dosage précis, mouture réglable. H. 20 cm. Garanti 2 ans.

99[€]
dont 0,13€
d'éco-participationMOULIN LINE
PEUGEOT

Moulin à sel ou poivre. Mouture réglable. H. 12 cm. Bois et aluminium. Mécanisme garanti à vie.

39[€]₉₀MOULIN DAMAN
PEUGEOT

Moulin à sel ou poivre. 3 choix de mouture. Mécanisme garanti à vie. H. 16 cm.

59[€]₉₀MOULIN PARIS
PEUGEOT

Moulin à sel ou poivre. Système de réglage de mouture U'select breveté. 6 finesses de grains possibles. Mécanisme garanti à vie. Existe en différentes tailles. À partir de

31[€]₉₀ le 12 cmMOULIN OSLO
PEUGEOT

Existe en version sel, poivre avec un broyeur inox et sel humide avec broyeur céramique. Corps acrylique. H. 14 cm.

32[€]₉₀ le sel ou poivre37[€]₉₀ le sel humideSHAKER À ÉPICES SAUNDERTON
COLE & MASON

5 compartiments, 3 positions de réglage sur le couvercle pour saupoudrer, verser ou fermer hermétiquement.

28[€]₉₀ le shaker vide34[€]₉₀ le shaker avec herbes ou épicesMOULIN À ÉPICES
KYOCERA

Moulin universel réglable, récipient en verre, mécanisme en céramique. H. 16 cm. À partir de

31[€] le rouge

COLLECTION ISEN

PEUGEOT

Bois de hêtre et acier inoxydable. Mécanisme garanti à vie, moulin garanti 5 ans.

MOULIN GRAINES DE LIN
+ CUIILLÈRE DOSEUSE 5G72[€]₉₀MOULIN
À MUSCADE54[€]₉₀BISTRORAMA
PEUGEOT

Composez vous-même votre duo de moulin sel et poivre parmi les 8 coloris ! Design original de 1874. Moulin à sel et à poivre en hêtre. H. 10 cm.

27[€]₉₀ le moulinSECRETS
DE CHEFS

Plutôt qu'utiliser du poivre moulu, broyez des grains de poivre frais dans un pilon, juste à la dernière minute. Vous en préserverez toute la fraîcheur et il exprimera tous ses arômes.

Richard
Cornet

À partir de
17[€]₉₀
le huilier
250 ml

L'inox permet
de conserver
l'huile d'olive
à l'abri de la lumière.

Base antidérapante
en silicone.

2 99[€]₉₀
la spice tower

1 HUILIER
IPAC

Voir page 15.

2 SPICE TOWER
GEFU

Tour à épices 2 en 1 avec une râpe inox et 1 mortier en fonte avec pilon en bois.

MORTIER
AVEC PILON

Pour piler et moulin fines herbes et épices. Granit poli. Diam. 16 cm.

29[€]₉₀MORTIER X-PLOSION
GEFU

Granit et acier inoxydable. Diam. 14 cm, H. 8 cm.

44[€]₉₀MORTIER
MASTRAD

Acier inoxydable double paroi et base antidérapante, diam. 14 cm.

49[€]MORTIER GRANIT
LACOR

Mortier et pilon en granit. Diam. 14 cm.

27[€]₉₀MORTIER
CONTINENTA

Bois d'olivier. Diam. 14 cm.

34[€]₉₅

OUTDOOR



L'inertie de la fonte assure une excellente restitution de la chaleur.



SECRETS DE CHEFS

Comme tous les coquillages, les couteaux contiennent souvent du sable. Avant de les cuisiner, il est donc indispensable de les faire dégorger pendant au moins 6 h dans une eau de mer qu'on peut recréer en ajoutant 35 g de sel par litre d'eau.

Richard Cornet

1

429€

La plancha dont 0,30€ d'éco-participation



LED indicateur de montée en température

1 PLANCHA ÉLECTRIQUE DOMESTIC
FORCE ADOUR

S'utilise à l'intérieur comme à l'extérieur. Plaque de cuisson en fonte émaillée. Réglage de la température de la résistance de 50 à 300°C. Bac récupérateur de graisse intégré 350 ml. 2 500 W. Pour 4 à 6 personnes. 35 x 53,5 x 10 cm. Plaque et résistance garantie 10 ans.

CAPOT INOX/BILLOT
FORCE ADOUR
2 en 1, un côté inox, un côté planche en bois avec rigole.

119€

CLOCHE

Pour cuire à l'étouffée à la plancha. À partir de

65€

la rectangulaire

75€

la ronde 28 cm



LIVRE

Recettes à la plancha de l'entrée au dessert.

19€90

USTENSILES PLANCHA
DEGLON

Ustensiles en acier inoxydable avec manche stop-glisse et presse aliment en fonte. À partir de

15€

les spatules

21€

la presse

TABLIER N°325
ALASKAN MAKER

Toile vintage coton épais (450g/m²). Lavable en machine sans les lanières en cuir. Existe en différents coloris.

64€

PLANCHA GRIL COMBINÉ
RIVIERA&BAR

2 zones de chauffe réglables séparément pour une cuisson simultanée de différents aliments. Plaques amovibles et réversibles en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhérent sans PFOA pour une cuisson 100% plancha, 100% grill ou moitié plancha - moitié grill. Grande surface de cuisson totale de 45,5 x 28,5 cm. Plaques, pare-graisse et tiroir à jus amovibles et compatibles lave-vaisselle. Puissance 2 x 1 000 W.

169€

dont 0,30€ d'éco-participation

GANT ANTI-CHALEUR
GEFU

Résiste jusqu'à 250°C. Silicone antidérapant pour une bonne préhension. Ambidextre et taille unique. En coton, polyester et aramide.

19€

USTENSILES
OUTDOOR
OXO

Acier inoxydable et insert silicone, compatible lave-vaisselle.

17€

la spatule 45 cm

17€

la pince 47 cm

COLLECTION

TABLIER EN CUIR

DUTCH DELUXES

100% cuir de pleine fleur. Fait-main aux Pays-Bas. Existe en différents coloris.

TABLIER
VINTAGE

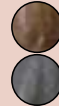
Avec tour de cou réglable.

114€

90

TABLIER
SUSPENDER

Avec bretelles ajustables.



174€

90

FUMOIR OTTO
BARBECOOK

Pour fumer légumes, viandes ou poissons. Fonctionne avec des copeaux de fumage. 1 100 W. Acier inoxydable et acier chromé. 64 x 36 x 24 cm.

119€

le fumeur dont 0,05€ d'éco-participation

5€

les copeaux pour fumer bois

THERMOMÈTRE
INFRAROUGE
L.TELLIER

Mesure la température de - 50°C à + 400°C, précision au gramme près. Portée de 9 m.

109€

90

FOUR À PIZZA FYRA
OONI

Retrouver le goût subtil du feu de bois en seulement 60 secondes ! Fonctionne avec des pellets (copeaux de bois). Coque, corps et base en acier pour une cuisine en plein air en toute saison. Plancha de cuisson en pierre Cordièrite de 33 x 33 cm et corps entièrement isolé. Le four atteint 500°C en 15 minutes seulement. 74,2 x 39,4 x 72,6 cm. Poids 10 kg.

299€

90

COUTEAUX À STEAK
ARCOS

Forgé d'une seule pièce en acier inoxydable. Lame 11 cm lisse ou crantée. Fabrication espagnole.

59€

les 6

SET DE DÉCOUPE
ARCOS

Comprend un couteau à découper 20 cm et une fourchette à 2 pointes de 21,5 cm. Acier inoxydable Nitrum® et manche en bois Ovengkol 100% naturel issu de forêts certifiées FSC. Fabrication espagnole. Garantie 10 ans.

79€

90

GRIL EN FONTE
STAUB

Poignée silicone rabattable, résiste jusqu'à 200°C. Compatible tous feux + induction. Se nettoie au lave-vaisselle. Garantie à vie.

74€

le carré 24 x 24 cm

79€

le rectangle 34 x 21 cm



LA COUTELLERIE



En cuisine, le couteau est essentiel. Il est le prolongement de la main et du bras. Au quotidien, on a impérativement besoin de couteaux différents parce que chaque découpe nécessite un instrument précis. Et c'est aussi un véritable bonheur d'utiliser un couteau plus personnel, qu'on ne réserve qu'à des découpes très singulières.

PARTAGEONS

NOS SECRETS !

Comment choisir le bon couteau ?

De tous les accessoires, c'est de loin le plus essentiel ! Indispensable en cuisine, le couteau est l'instrument du chef par excellence. Mais pour respecter le produit et en préserver toutes les qualités, encore faut-il utiliser le bon modèle. Car pour chaque type de couteau, la prise en main, la longueur et la forme de la lame, la caractéristique du tranchant... dépendent directement de l'usage. Alors pour ne pas lever un filet de sole avec un santoku ou découper un citron avec un couteau à pain, suivez le guide !

LE COUTEAU D'OFFICE



Petit couteau polyvalent.

LE LÉGUFruit

Lame crantée idéale pour les fruits et légumes à peaux fines ou le saucisson.



LE COUTEAU À DÉOSSER



Pour désosser et dépecer viandes et volailles.

LE SANTOKU



Parfait pour trancher, ciseler et émincer les gros légumes.

LE COUTEAU DE CHEF



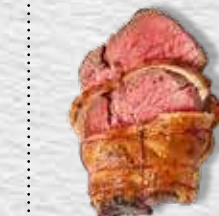
Parfait pour couper et hacher.

LE COUTEAU FILET DE SOLE

Lame flexible pour lever les filets de poisson.



LE TRANCELARD



Lame longue et fine idéale pour trancher rôtis et jambons.

LE COUTEAU À PAIN



Lame dentelée pour couper les croûtes même les plus dures.

LA COUTELLERIE



COLLECTION CLASSIC

VICTORINOX

Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène. Existe en différents coloris. Garantie à vie. Fabrication Suisse.

ÉPLUCHEUR PEAUX FINES
Lame dentelée, idéale pour les tomates, kiwis, etc.

7€
50

COUTEAU D'OFFICE
Lame 8 cm. Existe en version lisse ou dentelée.

5€
50

COLLECTION

EXPERT

AFFIDENTÉ

NOGENT ***



Lame en acier inoxydable microdentelée (4 dents au mm). Manche polypropylène avec 3 rivets inox. Se nettoie au lave-vaisselle.

ÉPLUCHEUR EXPERT
Disponible en simple et double tranchant.

9€
50

COUTEAU D'OFFICE EXPERT

Lame courbe
14€
50 le 6,5 cm

ÉPLUCHEUR CLASSIC
1 TRANCHANT
Pour gaucher.

5€
90

Lame droite
14€
50 le 8 cm



COLLECTION "LES ESSENTIELS"

OPINEL

Lame en acier inoxydable. Manche en bois naturel.

ÉPLUCHEUR N°115

9€

ÉPLUCHEUR PEAUX FINES
Lame dentelée.

10€

COUTEAU À LÉGUMES N°114
Lame courbe avec dos grattoir.

9€

COUTEAU D'OFFICE N°112
Lame lisse 10 cm.

7€
50

COUTEAU D'OFFICE N°113
Lame crantée 10 cm

9€

COUTEAU À PAIN N°116
Lame courbe dentelée 21 cm.

27€

COLLECTION COUTEAUX 100% FORGÉS

CHEFS&CO

Forgés dans une seule pièce de métal, avec lame, mitre et soie pleine forge, ces couteaux offrent à la fois une très grande qualité de coupe, une excellente résistance à l'usage et un parfait équilibre en main. Lame en acier inoxydable. Montage traditionnel par rivets inox et manche ergonomique.

COUTEAU D'OFFICE 10 CM
25€
90

COUTEAU LÉGUMIFRUIT 12 CM
29€
90

COUTEAU À DÉOSSER 13 CM
32€
90

COUTEAU CHEF
35€
90 le 15 cm
44€
90 le 20 cm

COUTEAU FILET DE SOLE 15 CM
36€
90

COUTEAU SANTOKU 18 CM
54€
90

COUTEAU À PAIN 20 CM
42€
90

COUTEAU TRANCHELARD 20 CM
39€
90



COLLECTION

NATURA

ARCOS

COUTEAU D'OFFICE
Couteau polyvalent.

38€
90 le 10 cm

41€
90 le 12,5 cm

L'élégance du manche en palissandre alliée à la robustesse de la lame en acier forge nitrum® rendent cette gamme unique. Manche 3 rivets. Fabrication espagnole.



COUTEAU À DÉCOUPER
Lame 16 cm.
43€
90

SANTOKU
Lame alvéolée 18 cm.
62€
90

COUTEAU DE CHEF
52€
90 le 16 cm
62€
90 le 20 cm

COUTEAU À PAIN
51€
90

COLLECTION

MANHATTAN

ARCOS

Gamme forgée avec mitre profilée en acier nitrum® extra-dur 57 HRC, pleine soie, manche en POM avec traitement antibactérien "bactiproof silver", 3 rivets en acier inox. Fabrication espagnole. Garantie 10 ans.



COUTEAU D'OFFICE 10 cm
29€
90

COUTEAU À TOMATE 13 cm
32€
90

COUTEAU DE CHEF 15 cm
44€
90

COUTEAU À DÉOSSER 16 cm
41€
90

COUTEAU À PAIN 20 cm
45€
90

COUTEAU ROCKING SANTOKU 19 cm
49€
90

COLLECTION PRO

ZWILLING

Lame acier en chrome et carbone Friodur® résistante à la corrosion, durable et flexible. Profil de lame V-Edge à angle de 30° pour un tranchant parfait. Mitre incurvée pour un maniement précis. Manche 3 rivets. Fabrication allemande.



COUTEAU D'OFFICE 10 CM
62€
95

COUTEAU À DÉOSSER ET DÉNERVER 14 CM
84€
95

COUTEAU CHEF 20 CM
104€

COUTEAU TRANCHELARD 20 CM
89€
95

COUTEAU SANTOKU 18 CM
109€

COLLECTION CLASSIC IKON

WÜSTHOF

Forgés d'une seule pièce, manche 3 rivets. Tranchant exceptionnel et durable. Garantie à vie. Fabrication allemande.



COUTEAU D'OFFICE Lame 9 cm.
99€
90

COUTEAU À DÉOSSER ET DÉNERVER Lame 14 cm.
124€
90

COUTEAU SANTOKU Lame 17 cm.
159€
90

COUTEAU TRANCHELARD Lame 20 cm.
154€
90

COUTEAU DE CHEF Lame 16 cm.
117€
90
Lame 20 cm.
164€
90

FUSIL À AIGUISER ARCOS

Mèche 23 cm en acier au carbone, revêtement diamant. Manche polypropylène avec anneau d'accrochage.

29€
90



FUSIL À AIGUISER ARCOS

Mèche 25 cm en acier au carbone. Manche polypropylène avec anneau d'accrochage.

19€
90



AIGUISEUR 3 MEULES CHEFS&CO

3 fonctions : affûtage, aiguisage, affilage.

19€
90



PIERRE À AIGUISER OPINEL

Pierre naturelle pour aiguiser vos couteaux. L. 10 cm. Fabrication italienne.

7€



LA COUTELLERIE



Clayette amovible pour un nettoyage facile.

1 **54[€]₉₅**
La planche à pain

2 À partir de **49[€]₉₅**
la planche avec rigole
37 x 29 cm

4

3 **59[€]₉₅**
la planche à découper
avec tiroir

5 **119[€]₉₅**
le billot 48 x 36 cm

Tiroir inox amovible,
pratique pour récupérer
les découpes.

COLLECTION PLANCHES

Bois d'hévéa.

CONTINENTA

1 **PLANCHE À PAIN**
45 x 26 cm.

2 **PLANCHE AVEC RIGOLE**
54[€]₉₅ la 42 x 34 cm

3 **PLANCHE À DÉCOUPER
AVEC TIROIR**
39 x 27 cm.

4 **BILLOT**
99[€]₉₅ 40 x 30 cm

5 **BILLOT**

**BARRE AIMANTÉE
WÜSTHOF**
Préserve le fil des couteaux. Bois d'acacia. Existe en 30 et 50 cm.
61[€]₉₀ la 30 cm



**BLOC COUTEAUX
ARCOS**
Bloc double en bois d'hévéa naturel
et fibres plastiques. 22,5 x 18,5 x 15 cm
74[€]₉₀

**BLOC AIMANTÉ
ZASSENHAUS**
Aimanté sur les 2 faces pour
optimiser le rangement.
Frêne et inox.

99[€]₉₀



**BLOC ROND
ARCOS**
Permet de ranger jusqu'à 7 couteaux.
Inox et fils polypropylène.

44[€]₉₀



COLLECTION LAME CÉRAMIQUE

KYOCERA

Lame céramique fine offrant un tranchant incomparable et durable.
N'altère pas le goût des aliments. Manches composés à 80% de matière issue
de la canne à sucre. Lame de fabrication japonaise.



RASOIR
CÉRAMIQUE
11[€]



COUTEAU D'OFFICE
Lame 7,5 cm.

37[€]

Lame 11 cm.

48[€]₉₀

COUTEAU SANTOKU
Lame 14 cm.

79[€]

COLLECTION

ZEN

YAXELL

Lame en acier inoxydable damassé 37 couches. Surface
supérieure de la lame martelée. Découpe ultra-facile.
Le cœur de la lame en VG10 apporte solidité et durabilité,
la dureté de la lame de 61 HRC assure un tranchant rasoir
longue tenue. Angle total du tranchant 35°.
Manche en canvas micarta. Fabrication japonaise.

COUTEAU D'OFFICE
Lame 8 cm.

94[€]₉₀

Lame 12 cm.

109[€]₉₀

SANTOKU
Lame 16,5 cm.

159[€]₉₀

TRANCHEUR
Lame 18 cm.

144[€]₉₀

COUTEAU DE CHEF
Lame 20 cm.

159[€]₉₀



PIERRE

À AIGUISER

YAXELL

Socle antidérapant pour une meilleure utilisation. Double
surface de travail pour apporter un soin maximum à la lame.
Guide d'affûtage pour aiguiser vos couteaux avec le bon angle.
Pierre d'aplanissement pour retrouver la planitude de votre
pierre au fil des usages. Fabrication japonaise.



PIERRE À AIGUISER 600/1000
La face à grains épais 600 permet de nettoyer
la lame et la face à grains moyens 1000 redonne
son tranchant rasoir à la lame pour une
utilisation régulière.

74[€]₉₀

PIERRE À AIGUISER 1000/3000
La face à grains moyens 1000 et la face à grains
fins 3000 parfaites pour la finition et l'entretien
du tranchant en profondeur pour une utilisation
périodique.

119[€]₉₀

COLLECTION

5000 FCD

MIYABI

La lame damassée est composée de 49 couches d'acier.
Elles permettent d'associer la rigidité et le tranchant de l'acier
à forte teneur en carbone à la souplesse d'un acier standard.
Ces couteaux possèdent un tranchant très élevé et sont des pièces
d'exception. Manche en bois de Pakka et acier inoxydable.
Fabrication japonaise. Garantie à vie.

SHOTOH
Lame 13 cm. Couteau d'office,
pour peler ou couper fruits et légumes.

164[€]

SANTOKU
Lame 18 cm. Pour émincer viandes,
poissons, fruits et légumes.

229[€]

GYUTOH
Lame 20 cm. Couteau de chef
pour apprêter gros légumes
et viandes.

229[€]

SUJIKIHIKI
Lame 24 cm. Couteau à poisson,
pour lever les filets grâce
à sa lame fine et flexible.

229[€]



TROUSSE À COUTEAUX

ALASKAN MAKER

Pour ranger et transporter 9 couteaux
de lame 37 cm maximum.

Cuir et coton épais.
69[€]

TROUSSE À COUTEAUX
ARCOS

Pour ranger et transporter
8 couteaux de lame 30 cm
maximum. Existe aussi pour
12 ou 17 couteaux.

42[€]₉₀



LA PRÉPARATION



Dès qu'on aborde la cuisine en amateur éclairé, la préparation demande beaucoup d'ustensiles. Du robot à la mandoline, en passant par la berceuse, il est essentiel de choisir des produits de qualité, précis, durables et fiables, voire réparables. Et si possible, fabriqués par des entreprises qui ont une histoire. C'est avec ces instruments simples et qualitatifs qu'on obtient les meilleurs résultats.



PARTAGEONS

NOS SECRETS !

Quelles différences entre les mandolines ?

Avec le grand retour des légumes et des fruits sur nos tables, la mandoline a plus que jamais sa place dans nos cuisines, car il est vrai que pour trancher ou émincer, on n'a pas trouvé mieux ! Et même si l'ensemble des mandolines offre les mêmes fonctions de base - rondelles, bâtonnets pour juliennes - certaines proposent des options telles que les tranches gaufrées, les cubes ou les losanges. Et sur certains modèles, la lame démontable peut même être affûtée à la pierre, une garantie d'efficacité et de durabilité !

MANDOLINE VIOLI GEFU

Pour trancher fruits et légumes. Lame V en acier inoxydable. Hauteur de coupe réglable de 0 à 5mm grâce à la molette sur la poignée. Pieds antidérapants + poussoir. Garantie 5 ans.



MANDOLINE AXIS DE BUYER

Pour trancher fruits, légumes, saucisson. Lame V micro-dentelée en acier inoxydable. Hauteur de coupe réglable de 0 à 5mm grâce la molette à l'extrémité de la poignée. Poignée silicone antiglis. Pieds antidérapants + poussoir. Garantie 1 an.



MANDOLINE JAPONAISE BENRINER

Pour trancher finement fruits et légumes et réaliser des juliennes. Lame en acier inoxydable + 3 peignes pour julienne de 2, 3 et 4mm. Hauteur de coupe réglable de 0 à 5mm grâce à la molette sur le côté. Base antidérapante + poussoir.



MANDOLINE SWING PLUS DE BUYER

Pour trancher fruits, légumes en rondelles lisses ou gaufrées et réaliser des frites ou bâtonnets. Double lame horizontale micro lobes et ondulée + double peigne de 4 et 10mm. Hauteur de coupe réglable de 0 à 10mm grâce la molette sur le côté. Pieds antidérapants repliables + poussoir. Garantie 1 an.



MANDOLINE VIPER DE BUYER

Pour trancher fruits, légumes en rondelles, juliennes, frites, bâtonnets, tranches gaufrées, cubes ou losanges. Lame V en acier inoxydable + 2 plateaux lames juliennes de 4 et 10mm. Hauteur de coupe réglable de 0 à 8mm grâce la molette sur le côté. Pieds antidérapants repliables + poussoir. Garantie 1 an.



Portraits de robots !



ROBOT MINI PLUS CHROMÉ MAGIMIX
Hache, mixe, émince, râpe, mélange et émulsionne. Vendu avec 2 cuves et 1 presse-agrumes. Cont. 1,7 L. 400 W. Avec un livre de 70 recettes. Garantie 3 ans. Moteur garanti 30 ans, pièces 3 ans et main d'œuvre 2 ans. Disponibilité des pièces détachées : 30 ans.

229€
ont 0,30€ d'éco-participation



ROBOT 3200 XL CHROMÉ MAGIMIX
Hache, mixe, émince, râpe, fouette et pétrir. Vendu avec 3 cuves. Capacité maximum 2,6 L. 650 W. Vendu avec un livre de 100 recettes. Moteur garanti 30 ans, pièces 3 ans et main d'œuvre 2 ans. Disponibilité des pièces détachées : 30 ans.

329€
d'ont 0,30€ d'éco-participation



BLENDER MAGIMIX
Bol en verre thermorésistant pour préparations chaudes ou froides. Système exclusif BlenderMix : turbulence optimisée pour une émulsion parfaite. Puissant et silencieux 600 à 15 000 T/min, variateur de vitesse. 4 fonctions préprogrammées. 1 200 W. Vendu avec 1 mini-bol pour mouliner les épices + 1 livre de 80 recettes. Garantie : main-d'œuvre 2 ans et pièces 3 ans. Disponibilité des pièces détachées : 30 ans.

199€
le 1,2 L dont 0,30€ d'éco-participation

249€
le 1,8 L dont 0,30€ d'éco-participation



ROBOT MICRO CHROMÉ MAGIMIX
Hache, mixe, et émulsionne. Comprend 1 couteau métal et 1 émulsionneur. Cont. 0,8 L. 290 W. Vendu avec un livre de 45 recettes. Garantie pièces 3 ans et main d'œuvre 2 ans.

89€
d'ont 0,30€ d'éco-participation



BLENDER EXPLORIAN VITAMIX
Votre allié de l'entrée au dessert. Permet de réaliser soupes, smoothies, glaces, pâtes à tartiner, etc. 10 vitesses jusqu'à 38 000 T/min + fonction pulse. 1 500 W. Bol de 1,4 L en tritan. Fabriqué aux États-Unis. Garantie 5 ans.

449€
d'ont 0,30€ d'éco-participation

ROBOT COOK EXPERT CONNECTÉ MAGIMIX
Robot cuiseur multifonction pour mijoter, préparer des soupes, cuire à la vapeur, émincer, râper, hacher ou émulsionner des sauces ; pétrir, battre les blancs, réaliser des sorbets, etc. Système de chauffe par induction, réglage de la température au degré près de 31 à 140°C. Moteur professionnel 900 W. 12 programmes automatiques. Panier vapeur 2,5 L. Fonction rinçage automatique. Balance indépendante. Vendu avec 1 livre de 300 recettes. Application mobile disponible gratuitement. Moteur garanti 30 ans, pièces 3 ans et main d'œuvre 2 ans. Disponibilité des pièces détachées : 30 ans.

1 299€
la version connectée classique d'ont 0,30€ d'éco-participation

1 499€
la version connectée XL d'ont 0,30€ d'éco-participation



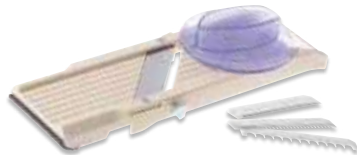
MANDOLINE AXIS DE BUYER
Voir page 27.

65€
90



MANDOLINE SWING PLUS DE BUYER
Voir page 27.

99€
90



MANDOLINE JAPONAISE BENRINER
Voir page 27.

54€
90 la 65 mm

99€
90 la 95 mm



MANDOLINE VIPER DE BUYER
Voir page 27.

154€
90



MANDOLINE VIOLA GEFU
Voir page 27.

29€
90

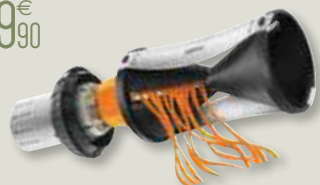


HACHOIR SPEEDY MAX MOHA
Coupe, hache, mixe et émulsionne sans écraser et en préservant les saveurs des légumes, fruits, herbes aromatiques. Lame double brevetée. Cont. 0,7 L. Vendu avec un couvercle pour la conservation.

39€
90

SPIRELLI 2.0 GEFU
Découpe-légumes spaghetti + pousoir. 2 tailles de julienne. Acier inoxydable.

29€
90



RÂPE 4 FACES GEFU
3 faces râpes + 1 face pour découper en rondelles ou copeaux. Acier inoxydable et base antidérapante.

19€
90

RÂPE MULTI-FACES MICROPLANE
5 lames en acier inoxydable "made in USA" : lame fine, gros grains, ultra-gros grains, double-tranchant et coupe large. 2 fenêtres graduées jusqu'à 600 ml. Poignée et base antidérapantes.

49€
95

COLLECTION GOURMET

MICROPLANE

Lames en acier inoxydable fabriquées aux États-Unis. Manche ergonomique antidérapant.

29€
95 la râpe à carottes

19€
95 l'éplucheur

19€
95 l'éplucheur peaux fines



ZESTEUR MICROPLANE
Le zesteur plébiscité par les chefs ! Ne déchire pas les aliments et préserve tous les arômes. L. 30,5 cm.

23€
95

MOULIN À LÉGUMES CHEFS&CO
Idéal pour la préparation de purées, potages, compotes, coulis et soupes de poissons. Vendu avec 3 grilles : 1,5/2,5/4 mm. Poignée en silicone pour une bonne préhension et pieds en silicone antidérapant rétractables pour optimiser le rangement. Acier inoxydable. Diam. 20 cm.

49€
90



HACHOIR À VIANDE N°8 L.TELLIER
Hachoir à viande manuel. Fonte d'aluminium étamée. Vendu avec un couteau et une grille.

42€
90

MIXEUR PLONGEANT M200 SWISSLINE BAMIX
Vendu avec 4 disques (couteau étoile, hachoir, fouet, mélangeur), 1 support sur pied et 1 processeur 200 ml. 200 W. 2 vitesses jusqu'à 18 000 T/min. Mécanisme garanti à vie. Étanche jusqu'au milieu de la coque. Fabrication Suisse.

279€
90 d'ont 0,30€ d'éco-participation



MIXEUR PLONGEANT M20 POP ! BAMIX
Vendu avec 1 couteau étoile. 120 W. 2 vitesses jusqu'à 12 000 T/min. Mécanisme garanti à vie. Étanche jusqu'au milieu de la coque. Fabrication Suisse.

119€
90 d'ont 0,13€ d'éco-participation



MIXEUR PLONGEANT MINI PRO DYNAMIC
2 vitesses de rotation 8 000 et 13 000 T/min. Vendus avec 2 disques et 2 mélangeurs. Aluminium et polycarbonate. Moteur garanti 10 ans.

188€
90 d'ont 0,30€ d'éco-participation

LA PRÉPARATION



CISEAUX À HERBES

MASTRAD
Pour couper les herbes aromatiques 5 fois plus vite. Astucieux : les encoches dans le manche permettent d'effeuiller le thym. Support magnétique pour le rangement.

15€
50

BERCEUSE

COLE&MASON
Permet de hacher efficacement et rapidement herbes et épices. La planche en hêtre creusée s'adapte à la forme de la lame du hachoir. Poignées ergonomiques rétractables pour protéger la lame.

62€
90

SHAKER À VINAIGRETTE
COLE&MASON
Corps gradué jusqu'à 300 ml. Bec verseur et disque mélangeur intégrés.

27€
50

HUILIER VINAIGRIER
COLE&MASON
Doseur pour l'huile ou le vinaigre doté d'un bouchon hermétique anti-goutte.

24€
90

CUILLÈRE MAGIQUE

LA BONNE GRAINE
Permet de réussir toutes les vinaigrettes et mayonnaises. Acier inoxydable. L. 20,5 cm.

7€
50

MOULINETTE À FINES HERBES

CHEFS&CO
Pour tailler et ciseler tous types d'herbes aromatiques. En acier inoxydable. Démontable. 23 x 13 x 7,5 cm.

19€
90

TAC-ŒUF

Pour couper net la coquille d'un œuf à la coque sans la briser. Acier inoxydable.

16€
95

CISEAUX À ŒUF

Pour couper la coquille des œufs à la coque sans la briser. Acier inoxydable.

11€
90

COCOTTE À ŒUF

EMILE HENRY
100% céramique, résiste jusqu'à 270°C. Existe en différents coloris.

39€
90

CUISEUR À ŒUF

CUISINART
Cuit de 1 à 10 œufs mollets, coque, durs ou pochés en une seule opération. 600 W. Garantie 3 ans.

59€
90 dont 0,30€ d'éco-participation

COQUETIER
Métal. Compatible lave-vaisselle.

2€
90

POCHEUSE À ŒUF

CUISIPRO
Silicone et acier inoxydable. Résiste jusqu'à 300°C.

19€
90 les 2

POCHEUSE À ŒUF

Métal. Revêtement antiadhérent. Vendues par 2.

13€
90

POCHEUSE À ŒUF

LÉKUÉ
Métal et silicone. Vendue par 2.

18€
90 les 2

PRESSE-AIL

CHEFS&CO
Grille amovible pour un nettoyage facile. Acier inoxydable, qualité professionnelle.

21€
90

PRESSE-AIL

OXO
Système autonettoyant. En retournant le presse-ail les picots rouges éliminent l'ail coincé dans les trous. Manche santoprene anti-glisse.

24€
90

PRESSE-AIL RACLOIR

CRISTEL
Système à double biellettes permettant avec un minimum d'effort de récupérer la pulpe dans la grille pivotante.

54€
90

SECRET

DE FABRICATION

*L'iconique
essoreuse
à salade !*



À la pointe de l'innovation, OXO ne cesse de nous surprendre avec sa gamme d'ustensiles de cuisine à la fois design, ergonomiques et fonctionnels qui améliorent et facilitent notre quotidien en cuisine.

L'ICONIQUE ESSOREUSE À SALADE, PLUS DE 20 ANS D'HISTOIRE.

Dès sa version originelle, son design et ses spécificités ont cassé les codes des essoreuses à salade traditionnelles ; elle est devenue une véritable référence grâce à son utilisation à une seule main et sans effort pour tous.

Pression sur le piston, vitesse du panier, freinage immédiat, tout a été étudié pour que son usage soit aussi simple qu'un jeu d'enfant ; et c'est peu dire, son mécanisme est inspiré des jouets !

Aujourd'hui, notre 4^{ème} génération d'essoreuse à salade se décline en différents diamètres et matériaux. En inox ou en verre, ces finitions magnifient notre produit en le transformant en un saladier haut de gamme pour le service à table.



ESSOREUSE EN INOX

26 CM
84€
90

+ Élégante jusqu'au service à table.



ESSOREUSE EN PLASTIQUE

36€
90 la D. 21 cm
44€
90 la D. 26 cm

+ Couvercle plat pour un rangement facilité.



ESSOREUSE EN VERRE

26 CM
84€
90

+ Mécanisme de freinage instantané.

LE COMPLÉMENT IDÉAL !



SHAKER À VINAIGRETTE

OXO
Tout-en-un ! Pour doser, préparer, mélanger, servir et conserver ; avec levier étanche. Cont. 236 ml.

16€
90

NOMADE

CONSERVATION



.....

À la maison, je privilégie les contenants en verre, par souci écologique et vertueux, mais aussi pour leur aspect "multifonctions". Un bocal en verre peut à la fois servir à réaliser des conserves ou à stocker du vrac. Et un contenant en verre, destiné à conserver au frais, peut être facilement utilisé comme plat de cuisson au four.

.....



À partir de
7€⁹⁰
La boîte de conservation 0,2 L

1 BOÎTE DE CONSERVATION POP OXO

Parfaitement hermétique par simple pression de bouton. Empilable et démontable pour passer au lave-vaisselle. Garantie sans BPA.



BOÎTE DE CONSERVATION

CLIP&CLOSE

EMSA

BOÎTE EN POLYPROPYLENE

4€⁵⁰ la 0,25 L



BOÎTE EN VERRE
Compatible four sans le couvercle. Fabrication allemande.

9€⁵⁰ la 0,45 L

Idéale pour le transport et la conservation des aliments. Double joint silicone Perfect Clean® 100% hermétique. Verre trempé, 0% de BPA. Garantie 30 ans. Compatible micro-ondes, réfrigérateur et lave-vaisselle + four sans le couvercle.

COLLECTION CONSERVATION

PEBBLY

Verre et couvercle bambou avec joint silicone hermétique. Existe en différentes tailles.

À partir de
15€⁹⁰
la 1 L



À partir de
17€
le bol 1,6 L



À partir de
10€⁹⁰
la 0,5 L



BOÎTE DE CONSERVATION CUITISAN

Grâce à la technologie CromoSteel®, alliage d'inox breveté, les boîtes sont les seules au monde capables de passer au micro-ondes. Compatibles micro-ondes et four (sans le couvercle) jusqu'à 400°C + congélateur. Couvercle hermétique avec joint silicone garantie sans BPA. Existe en différentes tailles.

13€⁹⁰ la ronde 640 ml



EMBALLAGES ALIMENTAIRES MY BEEWRAP

Feuille en cire d'abeille. L'alternative écologique aux films de conservation. 100% naturels, lavables et réutilisables jusqu'à 150 fois. Existe en version vegan.

19€⁹⁵ le lot de 4 feuilles



BOÎTE À FROMAGE EMILE HENRY

À la fois boîte, cloche et plateau de service ! Conservez vos fromages au réfrigérateur, dans leurs papiers d'origine. Cela permettra de les conserver plus longtemps et aussi d'éviter les transferts d'odeur entre fromage. 100% céramique.

79€⁹⁰



COUVERCLE EXTENSIBLE LÉKUÉ

S'adapte parfaitement au contenant. 100% silicone platinum. Existe en différentes tailles.

5€⁵⁰ le 11,5 cm

21€⁹⁰ le lot de 3
11,1 + 15 + 20 cm



COLLECTION

FRESH&SAVE

ZWILLING

Permet de conserver vos aliments plus longtemps ou de les cuire sous-vide à basse température. Boîte en verre borosilicate, sacs résistants et réutilisables compatibles micro-ondes et congélateur. Pompe rechargeable par USB (câble fourni).



C'est vraiment un accessoire très utile qui permet de conserver beaucoup plus longtemps des aliments, mais aussi des jus de fruits, des fruits épluchés, ou des chips déshydratées, en leur évitant de s'oxyder.

Richard Cornet

NOMADE

CONSERVATION



1

À partir de
11€50
La boîte 2 x 250 ml

2

Les couverts s'empilent
pour un rangement optimal.

Joint hermétique
pour chaque couvercle.

SECRETS
DE CHEFS

Pour éviter de multiplier les ustensiles,
et faire le choix d'une démarche plus
écoresponsable, l'idéal, c'est de privilégier
les contenants en verre ou qui ont la double
fonction conservation/cuisson et permettent
de réaliser une cuisson au four.

*Richard
Cornet*

GAMME PREP&GO

OXO

1

BOÎTE HERMÉTIQUE

Boîtes parfaitement étanches et hermétiques
grâce aux clips et au joint silicone. Empilables.
Compatibles micro-ondes et lave-vaisselle.
Garantie sans BPA.

2

SET DE 3 COUVERTS INOX

Acier inoxydable. Compatibles micro-ondes
et lave-vaisselle.

16€90

COLLECTION TRAVEL MUG

KAMBUKKA

TRAVEL MUG ISOTHERME

Pratique pour boire à une main ! Maintien de votre boisson 5h au chaud, 11h
au froid. Couvercle 3 positions ouvert, fermé ou verrouillé + système Snapclean®
pour un nettoyage optimal.

32€90 le 300 ml

34€90 le 500 ml

BOUCHON INFUSEUR

14€90



COLLECTION NOMADE

MONBENTO

Composée de 2 récipients hermétiques et
d'un séparateur amovible. Passe au micro-ondes
et au lave-vaisselle. Garantie sans BPA.

BOÎTE BENTO

MB ORIGINAL
Cont. 2 x 500 ml.
À partir de

42€90

SET DE COUVERTS MB POCKET

Se glisse sous le couvercle du bento.
Acier inoxydable.

19€90

RÉCIPENT À SAUCE
MB TEMPLE

100% hermétique. Vendu par 2.
Cont. 2 x 10 ml.

6€90



**BOÎTE MB
SQUARE**
Cont. 2 x 850 ml.
À partir de

42€90

LUNCHBAG
ALASKAN MAKER

Toile enduite épaisse imperméable, doublure PVC isotherme
et étanche. Existe en 2 formats et différentes couleurs.

49€90 l'original



42€
le " Rambler "



COLLECTION COUVERTS AIMANTÉS

AKINOD

Acier inoxydable.

COUVERTS
DROITS
AIMANTÉS
12H34

Avec couteau,
fourchette et cuillère.
À partir de

29€90

COUVERTS PLIABLES AIMANTÉS
13H25

Avec couteau, fourchette, cuillère, décapsuleur et
tire-bouchon. Existe en différents coloris et motifs.
À partir de

29€90



COUTEAU DE POCHE

DEEJO

Pliant et ultra léger (37 g). Lame fine tatouée
en acier inoxydable brossée de 9,5 cm.

À partir de

69€90

PAILLES INOX
QWETCH

Fini le plastique à usage unique. Vendues
en lot de 4 avec un goupillon de nettoyage.

7€95

BAROUDEUR
OPINEL

L'indispensable couteau de poche fermant ! Lame en acier
inoxydable et manche en bois de charme. Bague de sécurité
pour refermer le couteau. Existe en différents coloris.

13€40 le N°8 lame 8,5 cm



COLLECTION ISOTHERME

QWETCH

Double paroi acier inoxydable, étanchéité
garantie. Maintien au chaud 12h au froid 24h
pour les bouteilles, 5h chaud et 7h froid pour
les lunchbox. Existe en différentes tailles.

THÉIÈRE EN VERRE

Double paroi 320 ml.
À partir de

27€

BOUTEILLE
ISOTHERME
500 ml.

31€

BENTO
ISOTHERME
850 ml.

À partir de

42€

LUNCHBOX
ISOTHERME
650 ml.

26€

LA PÂTISSERIE



La pâtisserie est un espace de créativité à part et c'est aussi le moment du repas où on laisse la dernière trace. C'est vraiment un métier à part entière. Un métier de précision qui nécessite beaucoup de technique et de matériel, pour travailler dans l'originalité et la délicatesse.



PARTAGEONS

NOS SECRETS !

Pourquoi s'équiper d'un robot ?

Directement inspirée par le matériel professionnel, la dernière génération de batteurs pétrisseurs fait preuve d'un incroyable talent en cuisine. Qu'il s'agisse de pâtisserie ou de préparation culinaire, ils méritent le statut de second, tant leur capacité à pétrir, battre ou mélanger est remarquable. Et comme leurs fonctionnalités évoluent en permanence, certains offrent un double mouvement rotatoire et orbital qui assure une qualité et une homogénéité parfaites.

Couvercle transparent anti-éclaboussures avec fenêtre pour ajouter des ingrédients pendant l'utilisation.

ANTI ÉCLABOUSSURES

PERFORMANCE

Puissance : 1500 W
220-240 V - 50/60 Hz.
Vitesse : 13500 T/Min.

Fouet fabriqué en acier inoxydable.

INOX

6 vitesses réglables avec fonction Turbo. Système de rotation planétaire.

6 VITESSES + FONCTION TURBO

Bol en acier inoxydable de 6L.

6 LITRES

Accessoires facilement interchangeables : Fouet mélangeur et crochet pétrisseur fabriqués en aluminium avec revêtement antiadhésif.

ACCESSOIRES

+ Pieds avec ventouses antidérapantes qui garantissent une stabilité maximale.

+ Nettoyage facile.

À SAVOIR



Compatible avec les accessoires pour hacher de la viande ou faire des saucisses (ref 69685) et blender en verre de 1.5L (ref 69684)



LA PÂTISSERIE

SECRETS
DE CHEFS

Les crêpes sont encore meilleures quand on les confectionne à la « bretonne », et que dans la préparation de la pâte, on utilise un beurre noisette demi-sel.

Richard
Cornet

Bords bas pour faciliter le retournement des crêpes et le service.

1 **39€⁹⁰**
La crêpière

1 **CRÊPIÈRE
CHEFS&CO**
Revêtement antiadhérent sans PFOA. Poignée soft touch.
Diam. 28 cm.

**MOULE À PANCAKES
PATISSE**
S'adapte sur les poêles de 26 cm ou plus, empreinte de diam. 10 cm. 100% silicone, résiste jusqu'à 250°C. Fabrication italienne.

18€⁹⁰

MOULE À CANNELE
Cuivre. Existe en 3 tailles.
À partir de **9€⁵⁰**



**SIPHON
YOOCOOK**
Aluminium. Convient pour des préparations chaudes ou froides. Résiste au bain-marie jusqu'à 70°C. Vendu avec 1 porte-capsule 3 douilles (tulipe, droite et cannelée), 1 brosse de nettoyage et 1 mode d'emploi contenant des recettes.

49€⁹⁰

**CHALUMEAU
DE CUISINE
CHEFS&CO**
Modèle pro, idéal pour caraméliser les crèmes brûlées, autres desserts, viandes ou légumes.

42€⁹⁰

COLLECTION MOULE ANTIADHÉRENT



GOBEL

Revêtement bicouche de qualité professionnelle pour un démoulage parfait. Longévité du revêtement.

**MOULE À TARTE
FOND AMOVIBLE**
À partir de **13€⁹⁰**
le 20 cm



MOULE À 12 MADELEINES
21€⁹⁰



**MOULE
RECTANGULAIRE**
35 x 11 cm.
19€⁹⁰



MOULE À CHARNIÈRE
Diam. 24 cm.
18€⁹⁰

MOULE À MANQUÉ
À partir de **14€**
le 20 cm



MOULE SOUPLE ÉLASTO MOULE

DE BUYER

Mousse de silicone à microbulles + poudre de métal pour une parfaite conductibilité de la chaleur, une caramélisation des sucres et un démoulage facile. Compatible four, micro-ondes et congélateur de -70°C à +300°C. Se nettoie au lave-vaisselle. Qualité professionnelle. Garantie 1 an.

25€⁹⁰ le moule

COLLECTION MOULE ÉMAILLÉ

PATISSE

Matière inerte non poreuse et excellent conducteur de chaleur, l'acier émaillé est également très résistant aux rayures. Idéal pour une cuisine saine et naturelle. Résiste à 230°C. Se nettoie au lave-vaisselle. Fabrication européenne. Garantie à vie.

**MOULE À TARTE
30 CM**
38€⁹⁰



TOURTIÈRE
18€⁹⁰ la 24 cm

22€⁹⁰ la 30 cm

COLLECTION PÂTISSERIE



APPOLIA X PEUGEOT

Idéal pour une cuisson au four saine et savoureuse. Résiste de -25°C à 250°C. Compatible lave-vaisselle. Existe en différents coloris.



PLAT À TARTE
Diam. 30 cm.
32€⁹⁰

MOULE À CAKE
L. 31 cm.
29€⁹⁰



COLLECTION PÂTISSERIE



PILLIVUYT

Résistance aux chocs thermiques de -30 à +350°C. Porcelaine non poreuse et anti-rayures. Se nettoie au lave-vaisselle. Existe jusqu'en diamètre 33 cm.

RAMEQUIN
À partir de **4€⁹⁵**



**CRÈME
BRULÉE**
9€⁹⁵



PLAT À TARTE
À partir de **24€⁹⁵** le 22 cm



**ROBOT PÂTISSIER
LACOR**
Voir page 37.

359€⁹⁰

**GAUFRIER
FRIFRI**
Plaques en fonte d'aluminium pour des gaufres croustillantes et moelleuses. Vendu avec des plaques gaufres, croque-monsieur et gaufrettes.

139€⁹⁰ dont 0,30€ d'éco-participation

LA PÂTISSERIE

SPATULE THERMOMÈTRE
CHEFS&CO

2 ustensiles en 1 ! Permet de contrôler la température d'une préparation tout en la remuant. Idéale pour la cuisson de la confiture, du chocolat ou des viandes et foie gras. Sert également pour le nappage grâce à sa spatule silicone. Écran digital. Compatible induction. Pile incluse.

18€
90USTENSILES
GOBEL

100% silicone, idéal pour racler les bols. Résiste à la chaleur, se nettoie au lave-vaisselle. À partir de

9€
90

la petite maryse

SPATULE À LISSER
DÉGLON

Acier inoxydable et manche anti-glisse. Existe en version plate ou coudée. À partir de

10€
50

la plate 12 cm

FOUET GOMA
DE BUYER

Fils en acier inoxydable indémarchables. Manche ergonomique et équilibré. Existe aussi en 25 et 30 cm.

16€
50DOUILLE
DE BUYER

Acier inoxydable à soudure étanche. Existe en différentes formes et tailles. À partir de

3€
50POCHE PÂTISSIÈRE
DE BUYER

Coton revêtu doublé et imperméable. Lavable et réutilisable. Fabrication allemande. Existe en plusieurs tailles.

7€
90

la 40 cm

PLAQUE DE CUISSON
DE BUYER

Aluminium. Micro-perforations : diam. 3 mm. Résistante : épaisseur 1,5 mm. Bords pincés. Aération optimisée pour une circulation de l'air très homogène. À combiner avec une feuille de cuisson ou un tapis siliconé. 40 x 30 cm. Garantie 1 an.

23€
50TAMIS 1 GRILLE
DE BUYER

Parfait pour tamiser finement les farines. Grâce à sa toile en acier inoxydable aux mailles serrées, le grain obtenu est fin et régulier. Diam. 16 cm.

15€
50CHINOIS ÉTAMINE
GOBEL

Fer blanc. Diamètre 20 cm.

52€
90BOL À MIXER FOND ANTIDÉRAPANT
DE BUYER

Acier inoxydable, fond silicone. Graduations intérieures. Fonction bain-marie. Existe en 4 tailles.

26€
50

le 16 cm

PISTON À PRESSION
"LE TUBE"
DE BUYER

Pour doser, former et décorer. Le système de piston stoppe le flux entre 2 pressions, pour un travail propre et tout en finesse. Utilisation à froid et à chaud jusque 100°C. Montage et démontage faciles et rapides. Livré avec 2 douilles unie et cannelée + 1 kit de 13 disques spécial sablés. Cont. 0,8 L.

79€
90TAPIS DE CUISSON SILICONE
DE BUYER

Grâce aux perforations, le fond des préparations respire et se caramélise. Fibre de verre revêtue de silicone très résistant jusqu'à 200°C. 40 x 30 cm.

15€
50PINCEAU
DE BUYER

Silicone, résiste jusqu'à 220°C. L. 19,5 cm.

6€
90ENTONNOIR
À PISTON KWIK
DE BUYER

Distributeur automatique de liquides et sauces. Acier inoxydable. Buse réglable. Cont. 0,8 L. Support antidérapant. Garantie 1 an.

55€
90

ROULEAU À PÂTISSERIE

L.TELLIER Permet le travail de la pâte sur une large surface grâce à l'absence de poignée. Bois de hêtre. L. 43 cm.

12€
90ROULEAU À PÂTISSERIE
PATISSE

Revêtement antiadhésif. Qualité professionnelle. Poignées en bakélite. Diam. 6 cm. L. 42 cm.

22€
90

1

38€
la balance

Large affichage digital pour faciliter le dosage.

1 BALANCE
BEURER

Fonction tare, précision au gramme près jusqu'à 15 kg. Plateau en verre.

BALANCE DIGITALE
BRABANTIA

Pesée maximale 5 kg, précision au gramme près. Fonction tare. Affichage digital. Garantie 5 ans.

32€
50CUILLÈRE À PESER
CHEFS&CO

Pour doser avec précision de 0,1 à 300 g. Écran digital. Pile incluse.

27€
90 dont 0,02€
d'éco-participationBALANCE DYNAMO
CASO

Plus besoin de pile ! Tournez la molette pour générer de l'électricité. Pesée maximale 5 kg, précision 1 g.

39€
90BALANCE
LACOR

Précision maximale 2 kg, précision au gramme près. 12,7 x 10,6 cm.

24€
90VERRE DOSEUR
PEBBLY

Verre gradué et base en silicone antidérapante. Compatible micro-ondes. Existe en 0,2, 0,5 et 1 L.

12€
50

le 0,2 L

THERMOMÈTRE
À SIROP AVEC GAINÉ
EN ACIER INOXYDABLE
CHEFS&CO

L'outil indispensable pour travailler le sucre avec une qualité professionnelle. Gradués de 80 à 200°C. Immersion possible jusqu'à 7 cm. Compatible tous feux + induction.

25€
90THERMOMÈTRE
À SIROP AVEC GAINÉ
EN POLYAMIDE
CHEFS&CO

L'outil indispensable pour travailler le sucre. Gradués de 80 à 200°C.

15€
90

THÉ CAFÉ



Le café comme le thé, exigent eux aussi de la précision. Dans le choix des variétés, dans la qualité de l'eau mais aussi dans sa température qui doit être juste pour laisser s'exprimer au maximum les arômes. J'aime sortir le thé, le café ou les infusions de leur contexte habituel pour réaliser des accords surprenants comme des bouillons à base de thé ou le déglacage d'une poêlée de shiitakes avec un bon café.

COLLECTION BOULLOIRE

À TEMPÉRATURE RÉGLABLE

RIVIERA&BAR

Réglage de température de 50°C à 100°C par palier de 5°C. Fonction maintien au chaud 30 min. Base pivotante 360°. Cont. 1L. 0% BPA. Garantie 2 ans.



SARA 1L
79[€]₉₀
dont 0,30€
d'éco-participation

TESSA 1,5L
89[€]₉₀
dont 0,30€
d'éco-participation



TUBES CÉRAMIQUE ACTIVE

Placez-les directement dans la carafe ou la bouilloire pour réduire la teneur en calcaire de l'eau. Fabrication japonaise.

À partir de
12[€]₉₀ les 15 pièces



FILTRE PERMANENT

GEFU

Tamis perforé en acier inoxydable. Le couvercle sert de repose-filtre une fois le thé infusé.

14[€]₉₀



BOULE À THÉ FLOTTANTE

ADHOC

Reposez la boule sur son support après utilisation pour retenir les gouttes. Acier inoxydable et nylon. Existe en différents coloris.

12[€]₅₀

THÉIÈRE ÉLECTRIQUE FUJIAN ZEN
RIVIERA&BAR

Filtre à thé amovible pour une fonction bouilloire. 3 températures réglables : thé vert 75°C, thé noir 85°C et thé Oolong 95°C. Fonction ébullition à 100°C. Capacité utile 0,8 L en fonction théière et 1 L en fonction bouilloire. 800 W.

149[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation



BOULLOIRE ÉLECTRIQUE

SIMEO

Température réglable de 40 à 100°C. Cont. 0,5 L. 2.200 W. Garantie sans BPA.

54[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation

THÉIÈRE

CRISTEL

Verre borosilicate. 2 contenances : 0,8 L et 1,2 L.

32[€]₉₀

EXTRACTEUR À JUS
RIVIERA&BAR

Puissant et silencieux. Vitesse progressive de 36 à 45 T/min. 4 programmes adaptés pour réaliser jus avec ou sans pulpe, smoothies et sorbets. Vendu avec 3 tamis + 1 vis sans fin inox. 200 W. Garantie 2 ans pièces et mains d'œuvre, moteur garanti 10 ans.

359[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation



MINI BLENDER

DETOXIMIX

15 secondes suffisent pour emporter votre boisson. 150 W. 20 000 T/min. Comprend 2 bouteilles de 280 ml + 1 livret recettes.

43[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation

PRESSE-AGRUMES
STELIO

WMF

2 cônes de pressage. Système de verrouillage avec protection anti-goutte. Base antidérapante. Système marche / arrêt automatique. 85 W. Garantie 2 ans.

64[€]₉₀ dont 0,30€
d'éco-participation



THÉ CAFÉ



PINCE À TOAST PEBBLY
Pratique, elle s'aimante au toaster. Bambou. 24 cm. Existe en différents coloris.

6[€]₉₀


**TOASTER VISION
MAGIMIX**

Vision panoramique pour un contrôle visuel du pain grillé. 8 positions de dorage + fonctions : 1 tranche, 2 tranches, baguette et décongélation. Double paroi verre isolante. 1450 W.

219[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation


**GRILLE-PAIN DOUBLE TRANCHES
RIVIERA&BAR**

2 fentes extra-longues. 6 positions de dorage. Fonctions réchauffage et décongélation. Tiroir ramasse-miettes amovibles. 1500 W.

69[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation


**TOASTER 2 TRANCHES
CUSINART**

2 fentes extra-larges, 6 niveaux de brunissement + fonctions réchauffage, décongélation et bagel. Tiroir ramasse-miettes amovible. 900 W.

89[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation

**CAPSULE À CAFÉ RÉUTILISABLES
WAYCAP**

Dosette compatible Nespresso ou Dolce Gusto. Acier inoxydable. Fabrication italienne.

19[€]₉₀ la capsule Dolce Gusto

36[€]₉₀ la capsule Nespresso


**CAFETIÈRE ITALIENNE ADRIA
CRISTEL**

Existe en version 4, 6 ou 10 tasses. Acier inoxydable. Compatible tous feux + induction. À partir de

37[€]₉₀ la 4 tasses


**MOULIN À CAFÉ
LORENZO
GEFU**

Meule en céramique. 11 degrés de mouture réglable. Récipient gravé. Manivelle amovible.

59[€]₉₀


**MOULIN ÉLECTRIQUE
LACOR**

Permet de moudre le café et les épices. Corps et lames en inox. 200 W. Cont. 60 g. 10 x 18 cm.

42[€]₉₀

**FILTRE PERMANENT
GEFU**

Tamis perforé en acier inoxydable.

24[€]₉₀


**CAFETIÈRE AROMA
WMF**

Machine à café filtre avec verseur en verre et corps en Cromargan®. Filtre amovible avec protection anti-goutte. Contenance 5 tasses de 125 ml. Arrêt automatique. 760 W.

69[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation



*Au cœur
des
arômes !*

**ROBOT CAFÉ AUTOMATIQUE
NIVONA**

Système Aroma Balance, 5 niveaux d'intensité du café, 3 niveaux de réglage de température, 5 modes personnalisables, fonction mousser à lait grâce au EASY Spumatore. Possibilité de réaliser 2 cafés à la fois. Volume de boisson réglable de 20 à 240 ml, de l'espresso au macchiato. Pression 15 bars, broyeur conique en acier trempé, silencieux. Capacités réservoir à grain 220 g, réservoir à eau 2,2 L, trappe à café moulu 1 dose. Connexion bluetooth. Programmes d'entretien automatiques. 24 x 34 x 46 cm.

639[€]₉₀


**CRÉMIER
LACOR**

Acier inoxydable, intérieur gradué. 350 ml.

15[€]₉₀


**MOUSSEUR À LAIT
GEFU**

Fouet démontable en acier inoxydable. Vitesse 16 000 T/Min.

25[€]₉₀

TOASTER KITCHENMINIS
WMF

7 positions de dorage + fonctions réchauffage avec support viennoiseries, décongélation et arrêt forcé. Tiroir ramasse-miettes amovible. 900 W. Acier inoxydable.

LE TOASTER

79[€]₉₀
dont 0,30€
d'éco-participation


LE GRILLE-PAIN

84[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation


COLLECTION ANNÉES 50
SMEG

Existe en différents coloris. Garantie 2 ans.

BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE

Cont. 1,7 L. Base pivotante 360°. 2 400 W.

169[€]₉₀


TOASTER

2 fentes extra larges, 6 niveaux de brunissement + fonctions réchauffage, décongélation et bagel. Tiroir ramasse-miettes amovible. 950 W.

169[€]₉₀


**CAFETIÈRE PROGRAMMABLE
RIVIERA&BAR**

Cafetière-filtre programmable pour un départ différé. Sélecteur d'arômes. Écran digital. Système anti-goutte. Verseur isotherme double paroi en acier inoxydable. Support porte-filtre amovible pour un nettoyage facile. Fonction maintien au chaud. Arrêt automatique après 30 min d'inutilisation. Cont. 1,5 L. 950 W. Garantie 2 ans. 0% BPA.

159[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation


**ESPRESSO COMPACT
RIVIERA&BAR**

Compatible café moulu et dosettes. Arrêt automatique. Possibilité de réaliser 2 cafés simultanés. Buse eau chaude / vapeur. Pression 19 bars. Réservoir 1,4 L d'eau. Compact 15,5 x 31 x 30,5 cm.

249[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation


**ESPRESSO SLIMISSIMO
SCOTT**

Broyeur à grains en acier inoxydable, 5 niveaux de finesse. Interface tactile. Pression 19 bars. Réservoirs 1,2 L d'eau / 150 gr de grains. Compact 31,5 x 18 x 39,5 cm.

399[€]₉₀ dont 0,66€ d'éco-participation



Permet de maintenir
les pailles réutilisables

Socle amovible

1 **19€₉₀**
L'égouttoir
à bouteilles

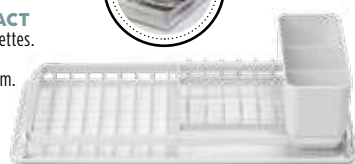
1 ÉGOUTTOIR À BOUTEILLES OXO

2 encoches pour égoutter les pailles. Permet d'égoutter jusqu'à 4 bouteilles ou travel mugs. Se plie pour un rangement optimal. 31 x 16 cm.

COLLECTION SINK SIDE BRABANTIA

ÉGOUTTOIR COMPACT
Peut contenir jusqu'à 5 assiettes.
Bac couverts et récepteur
amovibles. 12,6 x 20 x 46,3 cm.
Garantie 5 ans.

38€₅₀



ÉGOUTTOIR
Peut contenir jusqu'à 15 assiettes. Bac couverts
et récepteur amovibles. 14,2 x 38,6 x 49,2 cm.
Garantie 5 ans.

55€



TAPIS DE SÉCHAGE
Tissu microfibre antibactérien. Se plie et
se range facilement. Se nettoie en machine.
35 x 52 cm.

19€₉₀



COLLECTION AUTOUR DE L'ÉVIER

OXO

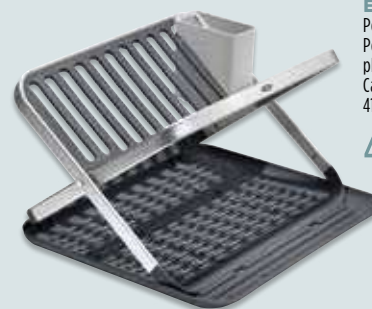


BROSSE À VAISSELLE
Réservoir pour le liquide vaisselle.
Il s'écoule automatiquement lorsque
la brosse est appuyée sur la vaisselle.

9€₉₅

FILTRE À EVIER
Acier inoxydable et silicone.
Facile à vider. Convient pour
les bondes de 7 cm.

13€₉₀



ÉGOUTTOIR À VAISSELLE
Permet d'égoutter jusqu'à 12 assiettes.
Pot à ustensiles amovible, égouttoir
pliable pour un rangement optimal.
Cadre aluminium anticorrosion.
41,6 x 37 cm.

49€₉₀



COLLECTION PRODUITS D'ENTRETIEN ÉCOLOGIQUES

RENOX

Efficacité professionnelle. Formules
naturellement efficaces. Emballages
recyclables. Biodégradabilité optimale.

NETTOYANT INOX
9€₉₀ Le flacon 300 ml

**NETTOYANT
MULTI-USAGE**
13€₉₀ Le pot 300 g.



ÉPONGE ÉCOLOGIQUE MY BEEWRAP

Réalisée en coton certifié GOTS et Oeko-Tex
100. Réutilisable et lavable en machine.
Fabrication portugaise.

8€₅₀



CHIFFON DE NETTOYAGE SOFTMESH MONO

Tricot d'anneaux en
acier de très haute qualité,
réutilisable et indestructible,
idéal pour nettoyer sans rayer
l'inox, le verre et l'émail.
Compatible lave-vaisselle.
Fabrication allemande.

59€₉₀



POUBELLE TOUCHBIN BRABANTIA

Ouverture par simple pression sur
le couvercle. Cont. 30 L. H. 72 x Diam. 32 cm.
Garantie 10 ans.

125€

4€₅₅ le rouleau de 20 sacs 30 L



COLLECTION

ANDRÉE JARDIN

Andrée Jardin perpétue la broserie d'antan
depuis 1947, alliant tradition et modernité.



ÉPONGE EN CUIVRE
Nettoie efficacement sans rayures
les casseroles, poêles, évier et cuisinières
en inox, céramique et verre. 10 x 7 x 3 cm.

7€₉₀

ÉPONGE NATURELLE
Cellulose de pâte de bois
et coque de fruits. Vendue par 2.

5€₅₀



GOUPILLON
La tige flexible s'adapte
à tous les contenants.
Existe en version verre,
bouteille ou carafe.
À partir de

7€₉₀

**BROSSE
À VAISSELLE**
Bois de hêtre naturel
et fibres végétales.

5€₅₀



SAVON VAISSELLE SOLIDE

Réalisez des économies en faisant
la vaisselle! Seule la quantité
nécessaire de produit est utilisée.
Existe en 3 parfums. 250 g.

7€₅₀



POUSSETTES DE MARCHÉ EMIL

ANDERSEN

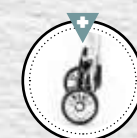
Châssis en aluminium ultraléger, sac amovible hydrophobe de 51 L doté d'une poche
intérieure et d'un rabat avec fermeture par cordon. Fabrication allemande. Garantie 3 ans.

104€₉₅

le modèle 2 roues châssis pliable

114€₉₅

le modèle 6 roues châssis fixe



NOS MAGASINS

01 BELLEY - ETS PREMILLIEU

ZI de Coron - La Rivoire - Tél : 04 79 81 02 74

31 TOULOUSE - HABIAGUE

44, rue d'Alsace Lorraine - Tél : 05 61 21 56 61

34 MONTPELLIER - EMPRIN

29-31, rue Saint Guilhem - Tél : 04 67 60 69 71

38 GRENOBLE - ARTS MÉNAGERS CENTER

12, rue de Bonne - Tél : 04 76 46 39 33

60 CHANTILLY - HARMONIE

140, rue du Connétable - Tél : 03 44 57 42 50

64 PAU - GALLAZZINI - ARTS DE LA TABLE

27, rue Maréchal Joffre - Tél : 05 59 27 98 72

65 TARBES - DUCRU

14, rue Maréchal Foch - Tél : 05 62 44 06 10

68 RIXHEIM - GAMECA

47, rue de L'Île Napoléon - Tél : 03 89 44 45 33

71 MÂCON - SÈVE

43, rue Sigorgne - Tél : 03 85 39 23 34

76 LE HAVRE - VAUTIER MÉNAGER

68, rue Maréchal Joffre - Tél : 02 35 42 47 19

83 HYERES - LA DROGUERIE ANNEXE

7, rue Pierre Moulis - Tél : 04 83 16 93 44

83 SANARY SUR MER - MAISON ROLAND

7, rue Gabriel Péri - Tél : 04 94 74 16 59

COLLECTION SENSE

JEAN DUBOST

Quand le déchet plastique devient ressource !

Réalisé sans aucun produit chimique.

Lame en acier inoxydable. Garantie 25 ans.

À partir de

7€
90 l'éplucheur



Valorisation des pièces de bois écartées de la fabrication pour limiter l'impact sur l'environnement.

Sablage avec des coquilles de noix.



Vernis écologique végétal pour un aspect naturel.

MOULIN NATURE

PEUGEOT

Moulin à sel ou poivre. Mouture réglable. Existe en plusieurs tailles.

Mécanisme garantie à vie.

À partir de

29€
90 le 12 cm



COMPTOIRSCULINAIRES.COM



Création Publicis Lille - Photos : Olivier Ribardière - Styliste : Olivia François - EK France RCS Nanterre B 384 048 294 - Document à ne pas jeter sur la voie publique. Prix conseillés jusqu'au 31/08/2022 - Sous réserve de modifications apportées par les fournisseurs - Chaque point de vente fixe librement ses prix de vente. Si un produit n'était pas disponible au magasin, nous nous engageons à prendre la commande au prix indiqué pendant toute la durée de validité du catalogue et à le fournir dans un délai raisonnable.